



**University of  
Zurich**<sup>UZH</sup>

**Zurich Open Repository and  
Archive**

University of Zurich  
University Library  
Strickhofstrasse 39  
CH-8057 Zurich  
[www.zora.uzh.ch](http://www.zora.uzh.ch)

---

Year: 2018

---

**«Profiteroles in Rom»: Ein süsses Atomium für die Vielfliegerin Ingeborg  
Bachmann**

Keller, Hildegard Elisabeth ; Burkard, Christof

Posted at the Zurich Open Repository and Archive, University of Zurich

ZORA URL: <https://doi.org/10.5167/uzh-169647>

Journal Article

Published Version

Originally published at:

Keller, Hildegard Elisabeth; Burkard, Christof (2018). «Profiteroles in Rom»: Ein süsses Atomium für die Vielfliegerin Ingeborg Bachmann. *Literarischer Monat*, (35):45.



*Kolumne: Die Maulhelden*  
*Ausgabe 35 - Dezember 2018*

## «Profiteroles in Rom»

Ein süsses Atomium für die Vielfliegerin  
Ingeborg Bachmann.

von Hildegard Elisabeth Keller und Christof  
Burkard

**I**ngeborg Bachmann ist mehr als ein nach ihr benannter Literaturpreis. Sie ist mehr als eine Ex von Max Frisch, und sie ist sowieso mehr als die «gefallene Lyrikerin» (lies: «gefallenes Mädchen»), als die Marcel Reich-Ranicki sie bezeichnete, als man auf die fast einzige Frau in einer Männerwelt ungestraft zielen konnte. Ingeborg Bachmann war unbestritten eine der grössten deutschsprachigen Schriftstellerinnen.

Bachmann starb in Rom, aber ihr Grab liegt in Klagenfurt, wo Friedhof und Flugplatz so nah beieinander sind, dass es «günstig für die Beerdigung der Piloten» gewesen wäre. Doch «die Piloten taten niemand den Gefallen abzustürzen», schreibt sie 1959 im autobiografischen Essay «Jugend in einer österreichischen Stadt». Ganz um die Luftfahrt dreht sich das grossartige «Die blinden Passagiere» von 1955. Bachmann kennt sich aus: sie ist die erste Vielfliegerin der deutschsprachigen Literatur. Sie beschreibt die Anspannung im Terminal, den Gang übers Rollfeld, dann, nach dem Start der Motoren, die «Wildheit», die das Flugzeug fast zum Bersten bringt, bis es sich schliesslich im Himmel «überwindet» und in die Luft einkehrt: «Die Zeit wird über den Räumen zusammengezogen.» Die Passagiere dösen, aber Bachmann entgeht nicht, was in

der Kabine vorgeht: «Der Co-Pilot kam von vorn und wandte sich flüsternd an die Stewardess.» Ihr fällt die Zigarettenschachtel aus der Hand, ihm rutscht das Medaillon mit der Madonna von Loreto aus dem Ausschnitt: «Sie weiss, wie ihnen zumute ist. Haben doch die Engel ihr Haus aus Nazareth in die Luft entführt.» Und später, so die Legende, flogen die Engel das Haus der Madonna nach Loreto und andere Orte. Auch an die zauberhafte Ostbucht des Wörthersees: das Schloss Maria Loretto ist heute im Besitz der Stadt Klagenfurt.

Unser Rezept verbindet Klagenfurt mit Rom: Nah am Wörthersee steht eine Miniaturnachbildung des Atomiums. Das echte, ein Symbol für die zivile Nutzung der Kernenergie, wurde 1958 für die Brüsseler Expo gebaut – neun miteinander verstreute Atomkugeln, die das Eisenmolekül nachbilden, über hundert Meter hoch und begehrbar. Unser Atomium ist noch kleiner als dasjenige in Klagenfurt: Es passt auf einen Teller, ist süss und ein ungewöhnlich komplexes Dessert, das flinke Handarbeit verlangt. Wehe, wenn das Mehl nicht mit Schwung in die Butterbrühe fliegt. Wehe, wenn die Eier zu früh im Teigkloss landen. Und wehe, wenn der Ofen während des Backens geöffnet wird, scheint Ingeborg Bachmann zu flüstern. Profiteroles sind Poesie pur und werden nicht ganz angstfrei hergestellt. Man kann an ihnen scheitern.

## Bachmanns Profiteroles

Wenn ein Dessert einem Gedicht von Ingeborg Bachmann nahekommt, dann sind es Profiteroles – gefüllte Brandteigkugeln. Wir machen mit flüssiger Schokolade, von leichter Hand kreuz und quer gegossen, Kalligraphie für den Gaumen.

### Der Feststoffanteil

1 dl Wasser und 1 dl Milch in einem Topf zum Kochen bringen und 50 g Butter einrühren, dann vom Feuer ziehen, eine Prise Salz und 2 Esslöffel Zucker hinzugeben und unter schnellem Rühren 120 g Mehl hineinschütten. Den Topf wieder auf die heisse Herdplatte stellen und die Masse so lange weiterrühren,

bis sie eine Kugel geworden ist. Leicht abkühlen lassen, dann 2 verquirlte Eier  
nach und...